40e Année. — Tome LXXIX N° 2045 Paris, 7 Septembre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA VINIFICATION PASTORIENNE

Introduction

Notre but est de faire un peu de clarté sur la situation vinicole, sur ses difficultés commerciales, sur les meilleurs remèdes à y apporter.

Le vin partage le sort de tous les produits agricoles : les années se suivent et ne se ressemblent pas. Telle année le raisin ne mûrit pas bien, les gelées, les maladies cryptogamiques, les insectes, provoquent une diminution de récolte, tandis que l'année suivante il y aura excès de production. Situation paradoxale : ce sont les générosités de la nature que redoutent les producteurs, parce qu'elles provoquent un abaissement des cours au-dessous des prix de revient. C'est un désastre.

C'est par le magasinage que le commerce devrait pouvoir niveler les prix du vin, mais le grand obstacle, en ce qui concerne les vins courants, c'est qu'ils se conservent mal parce que produits dans de médiocres conditions.

Pour cette même raison, les débouchés de ces vins-là, dans nos colonies ou à l'étranger, sont presque nuls ; la mévente est une crise de manque de qualité, et ce n'est pas par des lois de circonstance que l'on peut la résoudre. Faisons des vins de qualité impeccable et l'on en vendra tant qu'on voudra.

Il n'est pas donné à tous les viticulteurs d'avoir de nobles terroirs et des cépages distingués. Mais à défaut de vins nobles et aristocratiques, faisons à tout le moins des vins courants corrects, des vins sans défauts de vinification. Est souvent coupable celui qui fait des vins défectueux, car tous les défauts de fabrication sont *évitables.*

Le viticulteur français est, en cette matière, plus fautif que ses concurrents étrangers, car notre grand Pasteur a posé les bases de la fermentation correcte ; il n'y a qu'à suivre résolument ses principes.

Telle fermentation, tel vin.

Quant au raisin lui-même, évidemment il faut le protéger le mieux possible contre ses nombreux ennemis ; c'est le rôle du viticulteur, et nous pouvons lui rendre la justice qu'il s'y emploie opiniâtrement et qu'il y réussit assez bien.

Le climat et le terroir de la France sont les plus favorables qui existent pour les qualités natives du raisin. Courage donc ! Il n'y a qu'à perfectionner les méthodes de production du vin pur, et à y apporter des soins persévérants comme ceux prodigués à la culture elle-même.

C'est de la technique de la Vinification que nous allons parler.

Nous voudrions bien arriver à convaincre ceux qui y résistent encore que la production du vin en partant du raisin est une *industrie* agricole, devant se plier à des règles précises comme toutes les industries. Ces règles ont été posées

par la science œnologique, et à la tête de nos œnotechniciens, hommage à Pasteur. Presque tout cet opuscule s'inspire de ses leçons, et, après bien des années de travail, nous espérons avoir assez bien simplifié la mise en pratique des théories du Maître et de ses principaux élèves pour les mettre à la portée des vinificateurs.

Nous parlerons beaucoup de la concentration des moûts de raisin, c'est le remède à la mode ! Nous montrerons toutefois qu'il y a bien des manières différentes d'augmenter le degré des moûts, et que malheureusement l'on a jeté le dévolu sur la moins favorable de toutes. Mauvais départ, mais facile à corriger.

Historique du problème de la concentration

Sans aller jusqu'à rappeler le dicton « Rien de nouveau sous le Soleil », on doit dire que les procédés de concentration des jus de raisin, en vue de produire des vins plus généreux, remontent bien plus loin qu'on ne pense.

Les Romains l'employaient déjà, ainsi que cela ressort de la lecture de certains écrits de Pline et autres. En tout cas, Parmentier a publié en 1813 un livre intitulé : *Nouvel aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et conserves de raisin*, livre qui, d'un bout à l'autre, est un hymne en l'honneur du concentré de raisin et de son emploi en œnologie. Il me suffira de citer le passage que voici, tiré de la page 133, article II :

« Le conseil que vous me donnez, Monsieur, d'ajouter du sirop ou de la conserve de raisin à la cuve en fermentation, est doublement utile en ce que, d'un côté, c'est le plus sûr moyen de bonifier les vins médiocres, et que, de l'autre, il offre aux fabricants un débouché pour placer leurs produits invendus ou détériorés par le temps. J'en ai fait cette année l'épreuve, et la réussite a été on ne peut plus satisfaisante.

« Voulant tirer parti de tous les vieux résidus de mes expériences des années précédentes, dont la plupart étaient très altérés, je les ai mêlés dans la proportion d'environ un vingtième en poids, avec du raisin blanc le plus commun du pays, et ayant livré le tout à la fermentation, j'ai obtenu le vin dont je vous envoie des échantillons, n[os] 2 et 3, lequel a été jugé bien supérieur au vin ordinaire. »

Il y a en réalité bien des manières d'augmenter la richesse alcoolique des vins. La concentration d'une partie aliquote des jus jusqu'à l'état sirupeux en est une, mais nous démontrerons facilement qu'à aucun point de vue ce n'est la meilleure. Bien préférable en effet est l'opération qui concentre la totalité du jus, au lieu d'un quart, faisant ainsi la stérilisation intégrale de la vendange, étant bien entendu que, dans ce cas, le jus reste du jus, car on n'augmente que de peu sa richesse en sucre.

Celui à qui revient le mérite d'avoir essayé cette méthode en laboratoire et de l'avoir prônée avec d'excellents arguments, c'est M. Roos, Professeur d'Œnologie, décédé il y a peu d'années. Nous allons citer les pages les plus caractéristiques de sa thèse sur ce sujet. Elles sont extraites du *Progrès Agricole et Viticole* de 1901 :

« Je dis que la Concentration, judicieusement appliquée aux produits de notre

sol, peut nous fournir des vins de coupage à 15°, et qu'elle le peut dans des conditions économiques très avantageuses, parce que nous aurons tous les bénéfices de la culture intensive sur des produits dont la nature ne fournit des similaires qu'avec parcimonie.

« Les gros vins d'Espagne qui arrivent encore par centaines de mille hectolitres en France, où ils trouvent des prix énormes, *faisons-les*.

« Les mistelles blanches ou rouges, si utiles dans l'industrie spéciale des vermouts, vins de liqueur et apéritifs, *faisons-les*.

« Faisons mieux encore : cherchons à étendre l'emploi de produits peu connus, tel le sirop de raisin, ou même créons industriellement des produits nouveaux, tels que gelées ou confitures variées, mais dont le raisin restera la base importante.

« L'amélioration des vins, je veux dire la production, à la place de vins faibles, de vins plus corsés et plus généreux, est évidemment la plus importante des modifications que l'on puisse demander à la concentration. »

M. Roos recommandait la concentration partielle, on le voit, et il vantait à la fois la belle couleur et les agréables qualités qu'il constatait dans ces vins secs concentrés. Et il demandait comme conclusion :

« Que l'emploi de ces sirops ou sucre de raisin soit permis et encouragé pour la Chaptalisation. »

Dans la brochure que M. Roos a publiée en 1902, sur *La Concentration des Moûts*, nous trouvons encore ceci :

« ...Le temps n'est plus de l'agriculture simpliste qui sème, récolte et vend ; il faut que l'Agriculteur d'aujourd'hui, au moins pour certaines spécialités, sache se doubler d'un industriel pour modifier les produits et les adapter aux exigences de la consommation proche ou lointaine.

« Il nous faut des vins alcooliques, fortement charpentés, de haute couleur, des vins que ne produit pas la culture intensive à laquelle nous sommes acculés par la valeur foncière des terres, par l'élévation des salaires, par les conditions sociales actuelles, mais faisons quand même de ces vins en appelant à notre aide pour cela les procédés perfectionnés de la grande industrie.

« La concentration est un de ces procédés ; elle fournit une solution simple, élégante et irréprochable du problème actuellement posé. Elle permet d'accroître le degré alcoolique des vins en maintenant le rapport normal de tous les principes constitutifs. Elle donne le loisir de produire, à volonté, telle ou telle sorte de vins ; elle peut corriger dans une très large mesure les accidents climatériques ; elle peut enfin nous ouvrir tous les marchés du monde, nous y serons toujours en bonne posture, parce qu'elle laisse tout le bénéfice de la culture intensive telle que nous la pratiquons aujourd'hui. La méthode consiste essentiellement à enlever au raisin une partie plus ou moins importante de l'eau qu'il contient. »

« ...Le dispositif de ces appareils est encore à déterminer, le choix du métal également, de telle sorte que je ne puis pas, comme je le voudrais, apporter une solution définitive. »

« ...La concentration telle que je la comprends est une opération inséparable

du travail de la vendange, qui doit s'intercaler entre le foulage et la mise en cuve. Dans ces conditions, *et dans celles-là seulement*, on peut attendre d'elle l'enrichissement des vins et la conservation de toutes les qualités qui les distinguent : *franchise de goût, fruité, vinosité, couleur, etc...* »

Dans un autre sens, M. Roos avait dit :

« Obtenir des vins de liqueur *vrais* par fermentation de moûts concentrés à 20° et plus, riches à la fois en alcool et en sucre, et sans aucune addition d'alcool, comme cela se fait pour les vins dits « doux naturels ». »

Nous avons fait, il y a quelques années, cet essai de vins liquoreux par cette méthode, mais ce n'est pas en France, c'est en Espagne, dans la Manche, chez MM. Loïdi et Zulaïca. Nous concentrions le moût vers 22-23 degrés Baumé, et nous l'ensemencions avec des levures de Sauternes, qui sont capables d'aboutir jusqu'à 15 degrés.

La fermentation durait de 45 à 60 jours, et les produits étaient très corrects. Comme on les destinait à faire des « Vins de Messe », vins pour lesquels l'Eglise exige des vins naturels absolument purs, le cas a été soumis à la Curie romaine. Celle-ci a estimé que la concentration par la chaleur ne pouvait en aucune façon être considérée comme adultération, et l'autorisation a été accordée sans difficulté.

Comment le fisc pourrait-il imposer ces liquides comme « dilutions alcooliques », alors qu'il n'y a pas une goutte d'alcool rapporté, et qu'au contraire il n'y a que de l'alcool de fermentation ? Ce serait un pur défi au bon sens qu'une telle interversion de la vérité.

Il faut bien se convaincre que si, par la concentration partielle des jus, ou par le sucrage au moyen des concentrés à la cuve, nous parvenions à créer des vins liquoreux *vrais* moins chers que les vins étrangers, ces nouveaux concentrés auraient un succès énorme, non seulement en France, mais aussi à l'exportation. Et cela ne serait pas au détriment des vins roussillonnais, parce que ce ne serait pas la même clientèle.

LA CONCENTRATION SIRUPEUSE

Dans une série de récents articles qui ont reçu une large publicité, le Professeur Semichon a fait le procès de la « *concentration des moûts de raisin jusqu'à la consistance sirupeuse* ». C'est même plus qu'un procès, c'est un réquisitoire, dont l'argumentation ne tend à rien moins qu'à condamner en bloc toute concentration des jus (1).

Une telle conclusion est excessive et non fondée. Nous demandons à en tirer une bien moins générale, non pas en désaccord intransigeant sur certaines ob-

(1) *La Revue de Viticulture* du 25 mai 1933, page 125, publie un article de M. Semichon, qui débute comme suit :

« Je suis le premier à avoir jeté un véritable cri d'alarme en face du danger dont la viticulture est menacée par l'emploi des moûts de raisin concentrés en vinification. »

Et plus loin, bas de la page 129 :

« Le vin de concentré est un vin de conserve. C'est un vin mort. Ce n'est pas un vin naturel et vivant. La vinification partielle ou totale des moûts concentrés ou « *gelées de raisin* » doit être regardée comme l'une *des plus graves menaces* qui aient jamais frappé la viticulture.

« Ce n'est pas la *révolution des moûts concentrés* qu'il faut dire, mais bien le *fléau des moûts concentrés*. »

jections soulevées, car elles sont parfois assez fondées, mais parce que le problème d'amélioration de la vinificatión méridionale s'impose. Si la concentration sirupeuse ne vaut rien, il n'y a qu'à employer une autre technique d'enrichissement, qui ait beaucoup de qualités et peu de défauts.

Uno avulso non deficit alter

En attendant, dût notre intervention être jugée peu chevaleresque — car achever un blessé n'a rien de reluisant — nous allons ajouter aux arguments de M. Sémichon une critique d'ordre *technique* qui paraîtra tout à fait péremptoire.

Par le fait que les concentrés sirupeux doivent, d'après la loi du 4 juillet 1931, et d'après le règlement connexe, être déversés dans les cuves en fermentation, il y a, lorsqu'il s'agit de production du vin rouge, une perte à prévoir par le fait que les marcs pressés seront plus riches en degré.

Nous avons eu la curiosité de chiffrer cette perte, et nous allons détailler les calculs pour faire voir à quel point elle est sérieuse.

Prenons l'exemple d'une cave produisant en moyenne 10.000 hectolitres de vin rouge par vendange. Raisin de plaine, donnant une moyenne de 8 degrés alcooliques. On désire profiter de la loi pour augmenter la richesse de 2 degrés et demi.

Pour un tel raisin, il faut compter qu'il faille 128 à 130 kilogs de raisin pour faire un hectolitre de vin. Plus le raisin est attaqué par les maladies — comme l'an dernier par exemple — plus il faut de kilogs de raisin pour faire l'hectolitre.

Prenons le chiffre raisonnable de 128 kilogs. A 8 degrés correspond un jus pesant environ 1.063 gr. par litre. Le poids de marc pressé, non déràflé, sera donc :

128 — 106 k. 3 = 21 k. 7

lequel, bien pressé, contient par 100 kg. de marcs environ 45 kg. de matières sèches pour 55 de vin à 8°.

55 lit. × 8° = 4,40 degrés-hectolitres pour 100 kg. de marcs, soit à très peu près 1 degré-hectol. par hectolitre de vin produit.

Pour la totalité de la vendange de 10.000 hectolitres, il y aura 10.000 fois plus, soit 2.170 quintaux de marcs.

2.170 × 4°4 = 9.548 degrés hectolitres.

Voyons maintenant la richesse, une fois que l'on aura enrichi la fermentation à 10°5.

Le poids de marc pressé reste le même ; il n'y a aucune raison pour qu'il change de poids. Mais cette fois-ci, les 55 % du vin retenu par lui seront à 10°5.

55 × 10°5 = 5°775 pour 100 kg. de marc.

5°775 × 2.170 quintaux	=	12.532 degrés-hectolitres
Tandis qu'il n'y avait auparavant que..		9.548 —
Perte supplémentaire		2.984 degrés-hectolitres

Comptons-les à 12 fr. en moyenne :

$$2.984 \times 12 = 35.808 \text{ francs.}$$

Cela équivaut à la perte de $\frac{2.984}{8} = 373$ hectolitres de vin à 8 degrés.

Ou, si l'on aime mieux, la perte de 35.808 francs pour une récolte de 10.000 hectolitres de vin constitue une perte de 3 fr. 58 par hectolitre vendu.

Voilà une aggravation à la charge du procédé d'enrichissement par les concentrés sirupeux, mais ce n'est pas tout.

Pourquoi s'astreindre à faire du sirop, alors qu'on sera obligé de le délayer ensuite ? Il y a à cette méthode-là de nombreux reproches techniques à faire.

D'abord la caramélisation.

Tandis que le jus bout vers 101 degrés centigrades, le sirop atteint facilement 108 à 110°. Il faut donc, pour le faire bouillir, employer une température de vapeur de 9 à 10 degrés plus chaude que pour le jus.

Et puis, si le sirop est réduit au quart du volume initial — souvent davantage — l'acidité par litre est quadruplée. Elle atteint ou dépasse 25 grammes par litre.

Eh ! bien, ces trois facteurs-là, haute température d'ébullition, haute température de la vapeur, et haute acidité, sont tout à fait néfastes pour le lévulose du raisin, qui y est très sensible.

Nous n'ignorons certes pas qu'on peut y obvier en faisant la concentration sous vide, à basse température, mais qui voudra s'astreindre à cette opération là, beaucoup plus coûteuse d'installation et d'une conduite plus difficile ?

A-t-on le temps de spécialiser un ouvrier pour en faire un passable concentreur pendant les 15 à 20 jours que dure la vendange ?

Et l'eau fraîche nécessaire pour condenser les vapeurs produites sous vide ? Il en faut des quantités, et bien rares sont les viticulteurs qui en possèdent.

Ce n'est pas encore tout.

Le délayage du sirop dans le jus de la cuve ne serait pas autrement difficile s'il s'agissait de jus clair, comme pour les vins blancs ; la fermentation tumultueuse s'en chargerait.

Mais pour le vin rouge, il y a l'insupportable « chapeau » qui recouvre le vin d'une couche de pellicules presque impénétrable. Personne n'est capable de remettre toutes ces pellicules en délayage homogène au moment de verser le sirop. Et alors il va y avoir des paquets de marcs qui vont retenir un excès de sirop, ce qui augmentera beaucoup la perte calculée plus haut. M. Sémichon a révélé jadis que, dans certaines cuves de vin rouge, le mélange se fait si mal qu'il y a parfois des différences de 10 degrés centigrades d'un endroit de la cuve à un autre.

Voyons maintenant jusqu'à quel point cette pratique du versement du sirop dans les cuves de fermentation est une véritable hérésie.

Dans la loi du 4 juillet 1931, pas une seule fois il n'est articulé l'adjectif « sirupeux », mais toutes les manipulations que l'on décrit sous-entendent l'état sirupeux.

C'est le règlement qui a prescrit que le concentré ne pourrait être employé que dans les cuves de vin en pleine fermentation. Il n'y a, en effet, pas possibilité d'agir autrement avec du sirupeux, parce qu'il ne peut fermenter que dilué.

La dilution par de l'eau serait inacceptable, tandis que la dilution dans le vin va donner à celui-ci un enrichissement alcoolique. C'est ce que l'on cherche.

Seulement la façon dont c'est pratiqué est une véritable offense à Pasteur.

En effet, la cuve en fermentation est loin d'avoir la pureté aseptique recommandée. Dans cette cuve, le raisin a apporté, en dehors des spores de levure elliptique, quantité de levures sauvages (carpozymes, torulas...) et de mauvais germes (acescence, tourne, amer, ferments lactiques, butyriques, mannitiques, etc.), enfin, les maladies du raisin, Mildiou, Black-Rot, Pourriture, Fumagine, etc., etc...

Alors c'est en vain que le sirupeux a été aseptisé par la chaleur de la concentration : tombant dans un milieu bactérien, il va être la victime de tous ces mauvais germes. On a acquis un générateur, on s'en est servi, et l'on constate qu'en fin de compte, aucune pureté de fermentation n'est obtenue, pas même pour la portion stérilisée, puisqu'on s'amuse à la détruire dans un milieu impur. N'est-ce pas lamentable ?

On est vraiment coupable de procéder ainsi.

Si les viticulteurs ont si longtemps fermé l'oreille aux conseils de Pasteur, c'est en grande partie parce que l'achat d'un générateur les a effrayés, à la fois par appréhension du danger, et surtout à cause de la dépense que cela entraîne.

Installer un générateur pour ne l'utiliser que 15 à 20 jours par an, c'est déjà désagréable, parce que c'est une dépense très difficile à amortir.

Mais, avoir acheté ce générateur pour concentrer le sirop, avoir par ce fait obtenu un sirop stérile et ne pas en tirer parti, c'est lamentable. C'est oublier que la pasteurisation est le vrai but, le vrai progrès pastorien à introduire dans la Vinification actuelle.

Tout cela montre qu'en dehors des critiques fiscales, commerciales et sentimentales de M. Sémichon, il y a un tas de défauts plus terre à terre, mais désastreux au point de vue technique et scientifique.

Ce sont de vraies fautes que l'on commet, et nous rappelons que toute faute est inexcusable, parce qu'évitable. Evitons donc de tomber dans ces fautes, et pour cela il faut définitivement condamner la technique basée sur une chaptalisation par les sirupeux.

Un des reproches que fait M. Sémichon au procédé de chaptalisation par les concentrés sirupeux, c'est que le vigneron ne fait plus qu'un vin bâtard, au lieu de laisser à sa production son caractère propre.

« La libre circulation des moûts, dit-il, aurait pour conséquence prochaine d'enlever aux viticulteurs le privilège de procéder eux-mêmes à la vinification. »

Etrange revendication ! Chacun son métier. Nous ne sommes plus à l'époque où le betteravier doit procéder dans la ferme à la fabrication de son sucre, le cultivateur d'orge à produire sa bière, etc... Si le viticulteur est « *seul capable* d'apporter au vin, par la tradition de ses méthodes, les grandes vertus qui ont

fait depuis si longtemps l'honneur du vignoble de la France », alors à quoi sert la station œnologique de M. Sémichon, et de quoi se mêle-t-elle ?

Cette critique ne porte plus guère à notre époque de caves coopératives ; elle tombe également lorsque les caves sont suffisamment importantes pour pratiquer la concentration chez elles-mêmes.

Il y a une critique qui revient souvent sous la plume de M. Sémichon, critique sentimentale quelque peu étrange lorsque l'on voit à quel point les caves actuelles sont puissamment machinées pour des productions atteignant des milliers d'hectolitres par vendange.

D'après M. Sémichon, faire du vin devrait rester une mission divine ; nous serions encore dans les temps mythologiques, où la boisson des Dieux était préparée par le demi-Dieu Bacchus. Profanateurs tous ceux qui, aujourd'hui, ravalent cette mission au niveau d'une simple industrie agricole.

Nous supplions M. Sémichon d'être indulgent pour nos convictions et pour notre technique industrielle, car il n'est pas exempt de tout péché dans ce sens. En effet, dans la *Revue de Viticulture* du 9 septembre 1909, où il a exposé sa « *Transformation capitale des procédés de Vinification* », nous lisons dans l'exposé des motifs :

« Bien peu ont cherché à saisir les secrets des phénomènes de la Vinification. Les considérations techniques, celles qui, bien étudiées, permettent de diriger plus scientifiquement et plus sûrement *l'industrie* vinicole, n'ont tenu jusqu'ici qu'une petite place dans les préoccupations des viticulteurs...

« ...Mais il ne résulte pas encore de ces efforts limités un progrès définitif susceptible de faire rayer la vinification *de la liste des industries empiriques pour la faire accepter au nombre des industries rationnelles et scientifiques.* »

C'est bien net ; alors grâce pour nos tendances industrielles basées sur la science de Pasteur !

Puisque nous venons de parler du procédé de M. Sémichon, nous allons donner quelques autres extraits de son article de 1909 :

« ...Il faut, dit-il, abandonner un système de vinification qui, par sa trop grande rusticité, a pour résultat de détruire ou de laisser échapper les sèves et les bouquets agréables. Il faut pour cela que la fermentation soit pure, qu'elle ne soit pas contaminée par les produits plus ou moins désagréables engendrés par les micro-organismes de toutes sortes, que la vendange apporte en même temps que les bonnes levures.

« Il faut encore que cette fermentation s'opère à une température assez basse pour que les bouquets de fruits qui sont délicats et fugaces ne soient pas altérés ou chassés.

« ...Quand on fait du vin blanc, le dégagement du gaz carbonique suffit à rendre la température égale dans toute la masse en fermentation ; dans les cuves à vin rouge, il peut y avoir des différences de 10 degrés entre le fond de la cuve et l'intérieur du chapeau, et les remontages du moût ne suffisent pas à régulariser la température, parce qu'il se fait des cheminées dans le marc dont toute la masse n'est pas pénétrée par le liquide. Pour la même raison, la

réfrigération, tout à fait efficace sur les moûts qui fermentent en blanc, est loin d'être parfaite dans la vinification en rouge. »

Et M. Sémichon terminait ainsi :

« La fermentation et la macération simultanées atténuent ou détruisent les sèves et les bouquets de fruit qui donnent aux vins leur caractère personnel et leur principale valeur.

« La conclusion qui se détache de cet examen critique est *la nécessité de séparer d'une façon absolue la fermentation et la macération*. C'est la base essentielle et l'originalité du nouveau procédé proposé » (1).

L'on verra que, dans notre procédé, les objurgations de M. Roos et de M. Sémichon (manière 1909) sont satisfaites, et surtout, nous ne faisons pas la faute de déverser le produit blanc stérilisé dans une fermentation bourbeuse et impure.

Nous donnerons un peu plus loin quelques précisions à ce sujet.

Les critiques techniques que nous venons de faire à la concentration sirupeuse ne s'appliquent qu'aux cas où lesdits sirupeux sont destinés à remplacer le sucre de betterave entre les mains des chaptaliseurs.

Si tant est qu'on veuille faire du sirupeux, qu'on aille alors jusqu'au bout. Qu'on atteigne la densité de 42 à 43 degré Baumé afin de faire cristalliser le glucose. On séparera celui-ci soit par turbinage, soit par succion sous vide, pour mettre à part le sirop qui l'imprègne. On récoltera ainsi un sucre de raisin blanc, expurgé de toutes les substances autres que le glucose. On pourra dire aux chaptaliseurs d'employer désormais ce sucre-là au lieu du sucre de betterave, et ainsi tombera la juste critique que l'on fait de la chaptalisation. Le vin obtenu, enrichi par le glucose de raisin, restera « le produit exclusif du jus de raisin ».

— A un autre point de vue, lorsque les concentrés sirupeux ne seront plus destinés à la vinification, oh ! alors, nous ne pourrons plus que féliciter et encourager les producteurs.

Ces sirops-là pourront être exportés afin qu'on les transforme en « vin français ».

Ils pourront, en France même, servir à la fabrication des apéritifs, des boissons de tempérance. Ils permettront de faire des cures de raisin toute l'année ; on en fera des confitures, de la confiserie, du pain d'épice.

On s'en servira pour l'édulcoration des eaux-de-vie. Le sirop de lévulose obtenu dans les fabriques de « sucre de raisin » pourra chaptaliser les jus faibles, auxquels il apportera double dose d'extrait en même temps que du degré.

Ce lévulose est en même temps utilisable pour les diabétiques, et pour cette qualité nous l'avons appelé « adiabétose ».

Tous ces débouchés sont légitimes, mais ce n'est plus de la petite industrie agricole, c'est de la grande industrie, exigeant une défécation préalable du jus, une cristallisation du tartre, une concentration finale sous vide profond nécessitant énormément d'eau fraîche, et une filtration pour rendre le sirop d'une

(1) La fermentation « Superquatre » de M. Sémichon, qui est postérieure, n'a pas obéi à cette nécessité proclamée.

limpidité parfaite, exigée par la clientèle. Tandis que, comme l'a très bien dit M. Sémichon, employé pour la vinification, le sirupeux traîne à sa suite toutes sortes d'inconvénients fiscaux et commerciaux.

(*A suivre.*) E. Barbet.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Régime des moûts concentrés de raisins.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après les violents orages que nous avons signalés la semaine dernière, dans les Montagnes des Cévennes, la température s'était rafraîchie pendant quelques jours, mais la chaleur lourde et assez forte est revenue, malgré de nouveaux orages dans l'Aude, le Nord du Gard et en Méditerranée.

Le vent est faible sans directions précises avec un ciel couvert tous les matins jusque vers dix heures. Après, soleil brûlant et chaleur lourde. Il n'y a plus d'échaudages de raisins comme dans la première quinzaine d'août, et la maturité se fait maintenant rapidement, favorisée par les nuits humides. Elle aurait été plus régulière, s'il y avait eu une pluie générale et assez abondante dans la première quinzaine d'août.

Nous venons de parcourir le vignoble du Gard aux Pyrénées-Orientales et nous pouvons affirmer que dans cette région, la récolte ne sera pas abondante. Les grappes qui étaient nombreuses et avaient très belle apparence après la floraison semblent s'être rapetissées à cause des chaleurs accablantes que nous avons subies sans interruption du 1er juillet à maintenant. Les grains de raisins ne se sont pas développés et la peau s'est durcie. Sur certains coteaux, on dirait que le feu est passé dans les vignes, les feuilles ont été grillées et il ne reste que les raisins presque secs. Il coulera peu de moût à la cuvaison et au pressurage. Nous prévoyons toujours un rendement bien au-dessous de la moyenne dans tous les départements méridionaux.

La qualité sera bonne sans être supérieure pour les vignes qui ont trop souffert. On dépassera en général, la limite de 8°5 fixée pour les vins du Midi. S'il avait plu au début d'août, nous aurions eu une moyenne de 10°.

La vendange est commencée un peu partout et elle sera générale au moment où paraîtra notre article. Pas de conflit de main-d'œuvre à signaler encore, parce que la propriété a trouvé son personnel sans trop de difficultés. Si la pluie survenait pendant la cueillette, les syndicats ouvriers essayeraient de créer des difficultés en voulant faire élever les salaires, parce que les propriétaires seraient pressés de rentrer leur récolte.

Dans beaucoup de localités de notre région où la propriété est très morcelée, on s'arrange pour faire la vendange avec le personnel des villages sans avoir recours aux étrangers. Les propriétés importantes donnent les vendanges à forfait. Ce qui fait que les exigences des syndicats ouvriers finissent par être préjudiciables à leurs adhérents.

Tous les viticulteurs sont au courant aujourd'hui des soins à prendre pour la vinification de la vendange portée dans les cuves ou les foudres. Les divers produits sulfureux sont employés suivant les convenances de chacun.

Il est bon lorsqu'on vinifie avec des produits sulfureux à dose assez importante, d'aérer les moûts au moment de la fermentation, c'est-à-dire les remonter plusieurs fois. On évite ainsi l'odeur désagréable que peuvent laisser au vin les produits sulfureux, trop longtemps en contact avec le moût. De plus, le remontage aère et active la fermentation, on obtient facilement par cette aération quelques dixièmes de degrés de plus. C'est important, dans les propriétés à grand rendement, puisque le décret ministériel fixe un minimum de 8°5 pour les départements des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, l'Hérault, le Gard, les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse, la Drôme et l'Ardèche.

La vente des vins de coupage n'est permise que pour les vins de 9° minimum.

On continue à préparer la vaisselle vinaire et le matériel de vendange dans les

caves où l'on n'a pas encore commencé à rentrer la récolte. Certains propriétaires attendent espérant toujours un peu de pluie avec le temps qui menace. D'autres ont commencé la vendange plus tôt de crainte d'orages de grêle.

Malgré les décrets et à cause de la chaleur qui persiste, on a continué à irriguer les vignes jusqu'à maintenant dans les régions où l'on est outillé pour les arrosages. Le décret n'autorisant les arrosages que jusqu'au 15 août n'est donc pas respecté.

La récolte des raisins primeurs chasselas est terminée dans la région méditerranéenne. On a été obligé de choisir, pour n'expédier ou apporter aux marchés, que de la belle marchandise. Comme cette variété de raisin se cultive surtout sur les coteaux bien exposés pour avoir des primeurs et de la qualité avec bouquet, la longue sécheresse et la chaleur accablante ont diminué la grosseur des grains et le volume de la récolte. Pourtant dans les premiers jours d'août, on a eu de beaux raisins ; mais la sécheresse persistant et la chaleur ne diminuant pas au milieu du jour, les raisins chasselas qui sont restés sur les souches se sont presque tous séchés et les vignes ont perdu leurs feuilles. On expédie en ce moment les œillades et les cinsauts. Le bourret blanc qui est un raisin d'expédition par excellence à cause de la fermeté de son grain n'est pas encore bien mûr. On doit attendre la maturité pour qu'il ne se détériore pas dans le voyage.

Nous n'avons pas encore vu expédier beaucoup de raisins de vendange, probablement parce que la loi du 8 juillet 1933 ne permet plus de sucrer en première cuvée, les raisins achetés dans les départements du Midi, sauf pour la consommation familiale, ce qui est encore une tolérance injustifiée.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés de la semaine dernière ont été plus fréquentés que les précédents, et beaucoup plus animés. Le commerce qui s'est aperçu de la diminution de récolte par la grosse chaleur a recommencé ses offres d'achats sur souches. Aussi les prix de 9 fr. le degré ont été dépassés pour la première fois. Ceux qui ont acheté à 7 et 8 fr. le degré au début d'août sont contents d'avoir fait de bonnes affaires ; mais ils sont peu nombreux. Le prix de 10 fr. le degré est courant en ce moment.

A Sète, les vins d'Algérie se payent de 16 à 17 fr. le degré. On achète des vins d'Algérie pour couper avec les petits vins de la récolte de 1932 qui restent en cave.

Certains propriétaires qui n'ont pas vendu toute leur récolte dernière laisseront mûrir les raisins de la récolte pendante et mélangeront leur vin vieux avec le nouveau. On a fait des essais de coupage avec des alicantes bouchets déjà récoltés. Et l'on a obtenu de très jolis vins.

Les stations uvales continuent à vendre beaucoup plus que les années précédentes, pourtant certains jours, les raisins ne sont pas de premier choix. Malgré trois ans d'existence, ces stations n'ont pas pris l'ampleur qu'elles devraient avoir dans certaines villes. Béziers, région essentiellement viticole qui se fait appeler la capitale du vin, n'a pas une station uvale digne de sa renommée.

On a construit cette année, un petit édifice que nous trouvons mesquin pour une capitale du vin. De plus, en voulant faire de la fantaisie dans les inscriptions, on ne s'aperçoit que c'est la station uvale, que lorsqu'on est en face. Les touristes de passage ne la voient pas de leurs autos.

Les administrateurs des stations uvales ont beaucoup à faire encore, et ils doivent voir grand pour attirer la clientèle qui ne s'augmentera chaque année que si on donne de la belle marchandise à des prix raisonnables, à condition de continuer une propagande intelligente et suivie. — E. F.

Régime des moûts concentrés de raisins. — Le *Journal officiel* du 23 août a publié le décret suivant, du 18 août 1933, fixant le régime fiscal et les conditions d'emploi en vinification des moûts concentrés de raisins.

TITRE PREMIER

Emploi, en vinification, des moûts de raisins concentrés a plus de 10 p. 100

Lieux et période d'emploi

Article premier. — L'emploi, en vinification, de moûts de raisins concentrés à plus de 10 % peut avoir lieu :

1° Au vignoble, durant la période des vendanges déterminée dans les conditions fixées par l'article premier de la loi du 6 août 1905 ;

2° Au vignoble et chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie, pour l'édulcoration des vins blancs secs.

Produits qui peuvent être additionnés de moûts concentrés. — Limitation d'emploi.

Art. 2. — Pour les opérations visées à l'alinéa 1er de l'article précédent, l'addition de moûts concentrés est faite sur la vendange ou sur le moût non encore fermenté ou en cours de fermentation. Elle ne doit pas avoir pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût traité sans que l'enrichissement puisse jamais excéder deux degrés et demi d'alcool total, acquis et en puissance.

Nature et provenance des moûts concentrés

Les moûts concentrés qui sont employés en vinification ne doivent avoir subi aucune des manipulations énumérées à l'article 3, 2°, du décret du 19 août 1921 ; toutefois, demeure autorisé le traitement par l'anhydride sulfureux pur, en toute quantité.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication de vins qui seront expédiés sous un nom de cru ne peuvent être enrichis que par des concentrés de même cru.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication des vins qui seront expédiés sous une appellation d'origine ne peuvent être enrichis que par des concentrés de même appellation.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication des vins qui seront expédiés sous un nom de pays ne peuvent être enrichis que par des concentrés provenant de la région à l'intérieur de laquelle les vins de pays doivent présenter un même minimum de composition.

Qualité des moûts à enrichir

Dans tous les cas, ne pourront être enrichis que des moûts normaux ne présentant pas d'anomalie de composition.

Interdiction du cumul des deux modes d'enrichissement

Les vendanges ou moûts ayant fait l'objet d'une opération de sucrage en première cuvée, dans les conditions de la loi du 4 août 1929, ne peuvent être additionnés de moûts concentrés.

Apéritifs à base de vin

Art. 3. — Demeure licite l'emploi, prévu par l'article 7 du décret du 31 janvier 1930, des moûts concentrés à plus de 10 %, pour l'édulcoration des vermouts et apéritifs à base de vin.

Déclaration d'emploi des moûts concentrés destinés à bonifier des vendanges ou des moûts

Art. 4. — Toute personne qui veut ajouter des moûts concentrés à la vendange ou au moût est tenue d'en faire, trois jours au moins à l'avance, la déclaration à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend la localité où doit avoir lieu l'opération. Cette déclaration énonce :

1° Les nom, prénoms et domicile du déclarant ;

2° Par catégorie (cru, appellation, nom de pays), la quantité approximative de vendanges ou de moûts à additionner de moût concentré ;

3° Le cru ou l'appellation d'origine sous lesquels le vin obtenu sera déclaré ou le nom de pays qui servira à désigner ce vin quand il sera expédié de la propriété ;

4° Par catégorie (cru, appellation, nom de pays), la quantité de moût concentré à mettre en œuvre et sa densité ;

5° Les lieux, jours et heures auxquels auront lieu les opérations.

Déclaration d'emploi des moûts concentrés destinés à l'édulcoration des vins blancs secs

Art. 5. — Tout récoltant ou marchand en gros de boissons qui désire édulcorer des vins blancs secs est tenu d'en faire, deux heures au moins à l'avance, la déclaration à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend la localité où doit avoir lieu l'opération. Cette déclaration énonce :

1° Les nom, prénoms et domicile du déclarant ;

2° Par catégorie (vins de cru, d'appellation, de pays ou de coupage), le volume des vins à édulcorer ;

3° La quantité de moûts de raisins concentrés à mettre en œuvre et leur densité ;

4° Les lieu, jour et heure de l'opération.

Edulcoration de vins de cru ou d'appellation

L'édulcoration des vins vendus sous un nom de cru ou sous une appellation d'origine doit avoir lieu dans les conditions respectivement fixées aux alinéas 3 et 4 de l'article 2 ci-dessus.

Les récoltants ou marchands en gros de boissons autorisés individuellement par l'Administration des contributions indirectes ou des contributions diverses, pourront être dispensés de souscrire, à la recette buraliste, la déclaration prévue au premier alinéa du présent article, à condition de consigner les indications énumérées ci-dessus sur un carnet spécial, fourni par eux et coté et paraphé par le chef local des contributions indirectes ou des contributions diverses. Ledit carnet devra être représenté à toute réquisition des agents des contributions indirectes, des contributions diverses ou du Service de la répression des fraudes.

Surveillance des employés

Art. 6. — L'addition de moûts concentrés est faite sous le contrôle et la surveillance de l'Administration des contributions directes ou des contributions diverses.

Toutefois, si les employés n'interviennent pas au jour et à l'heure indiqués par les déclarants, il est valablement procédé en leur absence.

Echantillons

Art. 7. — Avant les opérations prévues aux articles 4 et 5 précédents, les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses peuvent prélever gratuitement des échantillons des moûts ou vendanges à enrichir, des vins blancs secs à édulcorer, et des moûts concentrés à mettre en œuvre.

Justification de provenance des moûts concentrés

Le cas échéant, ils peuvent exiger toutes justifications établissant que les moûts concentrés étaient susceptibles de bénéficier du même nom de cru ou de la même appellation d'origine ou proviennent de la même région que les vins, vendanges ou moûts auxquels ils sont ajoutés. Ces agents, de même que les agents chargés de la répression des fraudes, ont, en outre, le droit, pendant un délai de 15 jours, de procéder à la reconnaissance de tous les vins et marcs existant en la possession des intéressés et de prélever gratuitement des échantillons de ces vins et marcs.

Détention de moûts concentrés

Art. 8. — Toute personne qui, en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, ferments ou levures, désire avoir en sa possession une quantité supérieure à 25 kilogrammes de moûts de raisins concentrés à plus de 10 %, est tenue d'en faire préalablement la déclaration à la recette buraliste du lieu de son domicile et de fournir des justifications d'emploi. Cette disposition n'est pas applicable aux détaillants qui, en même temps que des vins destinés à la vente, n'ont pas en leur possession des vendanges, moûts, lies, marcs de raisin, ferment ou levure.

Cette déclaration énonce :

1° La quantité de moûts concentrés que le déclarant désire détenir et leur densité ;

2° L'usage auquel ces moûts concentrés sont destinés.

Art. 9. — Le déclarant est tenu de se munir immédiatement et à ses frais d'un carnet conforme au modèle établi par l'Administration des contributions indirectes ou des contributions diverses, qui sera coté et paraphé par cette administration et sur lequel il inscrira journellement les quantités de moûts concentrés qu'il aura employées et l'usage qu'il en aura fait. Toutefois, les consommations domestiques qui n'excèdent pas un kilogramme par jour en moyenne peuvent faire l'objet d'une inscription en bloc à la fin de chaque semaine.

La tenue du carnet n'est pas obligatoire si la totalité des moûts concentrés doit être consommée dans le courant d'une seule journée et si la date de l'emploi a été indiquée à l'administration.

Art. 10. — Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses et les agents chargés de la répression des fraudes ont la faculté de contrôler l'exactitude des déclarations et inscriptions faites en exécution des articles 8 et 9 du présent décret, de se faire présenter les carnets dont la tenue est prescrite par l'article précédent, ainsi que les quantités de moûts concentrés non consommées ; les déclarants sont tenus d'établir l'emploi qui a été fait des moûts concentrés mis en œuvre.

Art. 11. — Si, pour une cause accidentelle, des opérations déclarées conformément aux articles 4, 5 et 8 du présent décret ne peuvent avoir lieu au moment fixé, la déclaration doit en être faite à la recette buraliste avant l'heure à laquelle devaient être effectuées ces opérations.

Art. 12. — Tout détenteur d'une quantité supérieure à 200 kilogrammes de moûts de raisins concentrés à plus de 10 % et qui n'exerce pas un commerce ou une industrie impliquant la possession de moûts concentrés, est tenu d'en faire une déclaration à la recette buraliste du lieu de son domicile et de se soumettre au contrôle des employés de l'Administration des contributions indirectes ou des contributions diverses et des agents chargés de la répression des fraudes.

Circulation de moûts concentrés

Art. 13. — Tout envoi de moûts concentrés fait par quantité de 25 kilogrammes au moins à une personne n'en faisant pas le commerce ou n'exerçant pas une industrie qui en comporte l'emploi, doit être accompagné d'un acquit-à-caution qui est remis par le destinataire au bureau des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans les quarante-huit heures suivant l'expiration du délai de transport. Toute personne ayant, en violation des dispositions du présent article, livré des moûts concentrés, sans acquit-à-caution, par quantité supérieure à 25 kilogrammes, est assujettie pendant la campagne en cours et la campagne suivante, à tenir un compte d'entrée et de sortie des moûts concentrés et à se soumettre aux vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 14. — Les personnes qui veulent vendre des moûts concentrés par quantités supérieures à 25 kilogrammes doivent en faire préalablement la déclaration à l'Administration des contributions indirectes ou des contributions diverses. Elles inscrivent leurs réceptions de moûts concentrés sur un carnet conforme au modèle établi par l'administration ; elles mentionnent sur le même carnet les livraisons supérieures à 25 kilogrammes. Ce registre est représenté à toute réquisition du Service des contributions indirectes ou des contributions diverses et des agents chargés de la répression des fraudes qui procèdent aux vérifications nécessaires pour le contrôle des réceptions et des livraisons.

(*A suivre.*)



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr.; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 700 fr.; Gros plants 1932, 200 à 150 fr. la barrique de 228 litres. Noah 80 fr.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (4 septembre 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 45 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, 55 à 70 fr.; Montagne, 8°5 à 9°, 70 à 95 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, » à » fr.

Montpellier (29 août). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 43 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, de 55 à 85 fr.; Esprit de vin à 86°, à » à » fr.; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (4 septembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (3 septembre). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. 50 à 13 fr. 50.

Perpignan (2 septembre). — Vins de 7 à 10°, de 7 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Un mouvement de hausse se dessine. Alicante Bouschet sur souches, 12 fr. le degré.

Carcassonne (2 septembre). — De 6° à 10°, de 7 fr. » à 13 fr. 50 le degré.

Narbonne (31 août). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 115 fr. le quintal, 117 fr. 75; orges, 55 fr. à 60 fr.; escourgeons, 62 fr. à 64 fr.; maïs, 102 fr. » à 112 fr. »; seigle, 60 fr. » à 63 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 64 fr. » à 65 fr. — Sons, 32 fr. à 35 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 50 à 65 fr.; sterling, 28 à 35 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 222 fr. 50 à 223 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 380 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 200 fr. — Poires de choix, 250 à 500 fr.; communes, 50 à 200 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Raisin du Midi blanc, 350 à 650 fr.; Muscat, de 250 à 500 fr. — Noix, de 500 à 600 fr. — Pêches, de 300 à 600 fr. — Figues, 350 à 800 fr. — Prunes, 260 à 300 fr. — Melons de Cavaillon, 15 à 30 fr. la pièce. — Pois, 180 à 290 fr. — Haricots verts, de 180 à 600 fr. — Artichauts, 40 à 170 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 15 à 100 fr. les 100 kgs. — Carottes, de 125 à 200 fr. — Tomates, de 50 à 110 fr. — Aubergines, 10 à 30 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Tranchant sur la grisaille du mois d'août, notre marché a enregistré cette semaine une recrudescence d'animation et de fermeté. Il est à peine besoin d'ajouter que ce brusque réveil est dû à un simple décalage des changes et que le mouvement ne pourra se prolonger qu'à la condition d'être soutenu par d'autres éléments d'optimisme.

Il serait, en effet, beaucoup plus souhaitable d'enregistrer une nouvelle avance des matières premières, un recul plus accentué du chômage ou une augmentation très nette du volume des échanges que de s'hypnotiser sur le baromètre des devises étrangères. Ce qui doit nous préoccuper surtout, c'est la fin de la crise, et c'est sur les indices économiques que doit se concentrer l'attention des capitalistes avisés.

C'est pour cette raison que j'attire depuis peu l'attention de mes lecteurs sur le compartiment des mines métalliques. Le cuivre, le zinc, l'étain et le plomb figurent parmi les grandes matières premières qui ont été les plus sévèrement atteintes par la baisse générale des prix. La chute est maintenant définitivement enrayée, grâce aux ententes conclues entre producteurs pour réglementer l'extraction et réduire l'importance des stocks.

Le cuivre notamment semble offrir des perspectives intéressantes et je garde une prédilection particulière pour les Mines de l'Europe Centrale, dont les gisements peu profonds et extrêmement riches permettent d'obtenir des prix de revient très bas.

L'exemple des Mines de Bor est là pour nous montrer quelle admirable source de bénéfices peut constituer un gisement bien situé et exploité rationnellement. D'autres entreprises d'ailleurs se sont montées dans la même région et en me basant sur les rapports qui me sont fournis et sur les résultats déjà obtenus, je crois que l'on peut envisager l'avenir de ces jeunes Sociétés avec la plus entière confiance.

Bourse de Londres.

La tendance a été beaucoup plus satisfaisante tant en raison des meilleurs avis de New-York que de la hausse des Mines d'Or.

Ce dernier compartiment conserve toujours la vedette, la spéculation escomptant une nouvelle hausse du prix de l'or et une augmentation sensible des prochaines répartitions.

Les pétroles et surtout les Mines Métalliques se sont améliorés sensiblement tandis que les chemins de fer et les Fonds anglais faisaient preuve d'hésitation et même de faiblesse.

André Ply,
de la Banque de l'Union industrielle Française.

PETIT COURRIER

4. *M., Juziers.* — Penarroya ne publie pas de comptes Profits et Pertes et les bénéfices qu'elle annonce s'entendent après amortissements qui ne sont pas indiqués à l'assemblée.

Vous adresserai étude si vous le désirez.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.